

# CRAFTMISO 生糀でドレッシングを作ろう会



8月31日（木）にオンラインイベント、「CRAFT MISO 生糀でドレッシングを作ろう会」を開催しました！お忙しい中ご参加いただきました皆さん、本当にありがとうございました。  
ご参加いただいたアンバサダーの皆さんには、イベント内で一緒に『CRAFT MISO 生糀』を使ってドレッシングを作っていただし、サラダにかけて召し上がっていただきました。  
とても楽しい90分間でしたので、イベントの様子を一部ご紹介させていただきます！マイページ上に動画リンクを貼っていますので、今回ご参加できなかった方は是非ご覧くださいね♪

## 01 ひかり味噌メンバーの自己紹介

まずはひかり味噌メンバーの自己紹介をしました。  
そして、今回もちろん着ていますよ！  
ひかり味噌社員お揃いの、味噌色Tシャツです♪

全員いつもの味噌色Tシャツで参加です♪



おそろいのTシャツです！



## 02 新商品『CRAFT MISO 生糀』のご紹介

まずは商品化に携わった担当から『CRAFT MISO 生糀』についてアンバサダーの皆さんに説明しました。



新商品  
CRAFT MISO 生糀

味噌をもっと手軽に食べられるものにしたという想いからそのままでもおいしい、フレッシュでフルーティな味噌にしました。



デザインもたくさんの中から選ばれたものだそうです。  
透明のラベルって珍しいですか？



## 03 CRAFT MISO 生糀でドレッシング！

では早速、CRAFT MISO 生糀でドレッシングを作ってサラダを食べましょう！

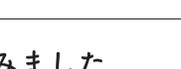


他の味噌だと砂糖が必要ですが、『CRAFT MISO 生糀』だと砂糖なしでもおいしく作れます！



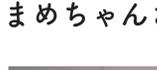
『CRAFT MISO 生糀』の華やかさを生かすには、刺激が少なく、味噌と同じ繊細な華やかさがあるカルダモンは相性抜群だそうです。  
一味やおろし生姜をほんのちょっと加えて、少しピリッとした辛さを足しても良いそうですよ。ディルを加えてもいいんですって！

ディル



ワイルドブルーベリーを入れてみました

まめちゃんさん



余った味噌ドレッシング、焼きおにぎりにトッピングしました。

ななみんさん



キャロットラペ(クルミレーズン入り)につけて食べてます♡おいしい

みいさん



美味しい♡

お野菜すすみます。どんどん食べちゃう

カルパッチョみたいに魚介類にも合いそうですね。フルーツサラダも良さそう

フェネルのせました。すごくあいます

冷しゃぶしたい



皆さんからたくさんのアレンジや感想をいただきました。  
ありがとうございます。



## 04 こだわりの製法

次に『CRAFT MISO 生糀』のこだわりの製法について聞いていただきました。



通常のみそづくりの2倍以上の工程を踏んで作られています！



クラフトビール同様、工房で職人の手で、丁寧に作られているイメージを受けました

おにいちゃんさん

## 05 じゃんけん大会

前回のイベントに続き、また！？じゃんけん大会をしました！オンライン上でしたが、今回もとても盛り上がりました！



オリジナルのトートバッグをかけてじゃんけんです！

じゃんけんに勝たれた方にはトートバッグ送らせていただきます。おめでとうございます！

おめでとうございます！



## 06 最後に

最後に恒例の全員で記念写真をパチリ♪。またお目にかかれる日を楽しみにしています。



ありがとうございました！